



ITALY INTERNATIONAL CAKE SHOW

27-28 FEBBRAIO - 1 MARZO 2021 | FIERA DI ROMA

CALENDARIO DELLE COMPETIZIONI

2021



SCARICA IL REGOLAMENTO E LEGGI ATTENTAMENTE.

Vorremmo ricordarti che la tua pièce non dovrà essere mostrata sui social media e in nessun altro concorso prima di essere giudicata

NORME, REGOLAMENTI E LINEE GUIDA

REGISTRAZIONE:

- Registrati attraverso www.italyinternationalcakeshow.it compilando il modulo di registrazione online e pagando la quota di iscrizione.
- Assicurati di portare con te una copia della nel momento della registrazione.
- È possibile effettuare solo un'iscrizione a persona per categoria; è possibile registrarsi in più categorie.
- Tutte le registrazioni DOVRANNO PERVENIRE online entro e non oltre venerdì 1 gennaio 2021.
- Non saranno accettate iscrizioni in ritardo una volta chiusa la registrazione.

QUOTA DI ISCRIZIONE:

- La quota di iscrizione è di € 25,00 per singola iscrizione per categoria. Ogni iscrizione sarà combinata con un biglietto d'ingresso valido per tutti e tre i giorni dell'evento.

INFORMAZIONI ESSENZIALI:

- Porta le tue iscrizioni al desk di registrazione sabato 27 febbraio dalle 7.30 alle 8.45.
- È lecito portare un solo ACCOMPAGNATORE per iscritto.
- Non sarà consentito alcun allestimento da tavola.
- Tutti gli iscritti dovranno effettuare il check-in presso il desk di registrazione prima di ottenere l'accesso all'area della competizione.
- Al check-in tutti gli iscritti riceveranno un codice di iscrizione da utilizzare al fine di poter identificare la propria opera durante la valutazione della competizione.
- Non è possibile esporre bigliettini da visita.
- Uno degli adesivi forniti andrà collocato sotto il cakeboard.
- Qualsiasi iscrizione non conforme alle regole di una leale concorrenza, ritenuta inadeguata dai giudici, sarà eliminata dal giudizio e dall'area di esposizione.
- **NESSUN'OPERA POTRÀ ESSERE RIMOSSA PRIMA DELLE 17.30 DI LUNEDÌ 1 MARZO**

GIUDIZIO:

- La valutazione delle opere avrà inizio alle 9.00 di sabato 27 febbraio e proseguirà fino alla conclusione dell'evento.
- Tutte le opere saranno giudicate da un team di professionisti indiscussi.
- La valutazione conclusiva di ciascun giudice su ciascuna opera sarà disponibile presso il desk di registrazione non prima di lunedì 1 marzo alle 15.00.

PUNTEGGIO e criteri di valutazione:

- Adesione al tema
- Creatività
- Design e Concept
- Abilità e Precisione delle tecniche
- Attenzione ai dettagli

CLASSI DI COMPETIZIONE 2021

A	TORTE A TEMA: arte italiana
B	TORTA DI MATRIMONIO DI 3 O PIÙ PIANI
C	COMPOSIZIONE FLOREALE: La quattro stagioni
D	ESPOSIZIONE DECORATIVA MODELLING
E	TORTA DIPINTA A MANO
F	PLACCA DECORATA: tema musicale. Anniversari anno 2021
G	TORTA IN GHIACCIA REALE DA 1, 2 O 3 PIANI
H	PASTA FROLLA ARTISTICA
I	ESPOSIZIONE 3D DI UNA SERIE DI 4 BISCOTTI DECORATI: anniversari importanti
L	PICCOLA OPERA DECORATIVA
M	CONCORSO IN COPPIA: Questo è amore!
N	6-12: il mio cartone animato preferito
O	12-18 OPERA DECORATIVA
P	SCUOLE ALBERGHIERE: TORTA A 3 PIANI + TORTA VERA PER DEGUSTAZIONE
Q	OPERE IN PASTA POLIMERICA

A - TORTA A TEMA: ARTE ITALIANA

Il tema "arte italiana"

L'arte italiana è celebrata in tutto il mondo: realizza una torta che mostri la tua idea di ciò che l'arte italiana rappresenta per te !

REGOLE

- Sono ammessi supporti interni idonei al contatto con gli alimenti, ma non sono ammessi supporti o fili esterni visibili, tranne nei fiori e nelle foglie di zucchero.
- I fiori e le foglie di zucchero possono contenere fili, nastro, stame e centri di polistirolo.
- Se i fili di fiori di zucchero e fogliame penetrano nel rivestimento, bisogna utilizzare un rivestimento adatto.
- Sono consentiti supporti alimentari non commestibili, ma devono essere coperti con uno strato commestibile.
- Non è consentito usare decorazioni artificiali.
- L'opera non deve superare i 35 cm x 35 cm
- Nessuna limitazione di altezza.
- La base deve essere rivestita e bordata con nastro.

B - TORTA NUZIALE DI 3 O PIÙ LIVELLI

Una torta nuziale di 3 o più livelli. È consentito qualsiasi colore.

REGOLE

- La torta e tutti i distanziatori devono essere ricoperti di pasta di zucchero, glassa reale o cioccolato.
- Sono ammesse alzate e colonne.
- Sono ammessi supporti interni ed esterni per ciascun livello della torta.
- Dove fili, fiori di zucchero e fogliame penetrano nel rivestimento, è necessario utilizzare un rivestimento adeguato.
- I fiori e le foglie di zucchero possono contenere fili, nastro, stami e centri di polistirolo.
- È consentito un supporto interno idoneo al contatto alimentare o non commestibile per la decorazione, purché nel secondo caso il supporto non commestibile sia coperto da uno strato di materiale commestibile.
- Non sono consentite decorazioni artificiali.
- L'opera non deve superare i 45 cm x 45 cm
- La tortiera deve essere completamente rivestita da materiale edibile e bordata con nastro.
- Nessuna limitazione di altezza.

C - COMPOSIZIONE FLOREALE - LE QUATTRO STAGIONI

Una composizione floreale di zucchero di fiori realistici che rappresenti le quattro stagioni.

REGOLE

- I fiori e gli elementi devono essere realizzati esclusivamente con pasta di zucchero o pasta di gomma.
- Sono ammessi supporti non commestibili e contenitori non commestibili.
- L'oasi / schiuma floreale è consentita ma non deve essere visibile e deve essere coperta con un mezzo commestibile.
- Non è consentito l'uso di porcellana fredda.
- Filo, nastro, stami, centri di polistirolo e filo possono essere utilizzati nel contesto, ad es. per steli e centri floreali.
- Non sono ammessi fili e piume sintetiche.
- Non sono ammesse perline, diamanti, ecc.
- La composizione non deve superare i 45 cm x 45 cm
- Nessuna limitazione di altezza.
- È necessario posizionare una descrizione minuziosa di fronte alla composizione, che descriva i fiori e il fogliame rappresentati, pena l'esclusione della competizione.

D - MODELLING DECORATIVO

Esposizione decorativa realizzata con tecnica di Modelling.

REGOLE

- Può rappresentare un singolo soggetto o un gruppo di soggetti.
- L'opera deve essere coperta completamente con mezzi commestibili senza supporti esterni visibili.
- I fiori di zucchero possono contenere fili, nastro, stame e centri di polistirolo.
- I supporti interni sono consentiti ma non devono essere visibili.
- È possibile utilizzare Rice Krispie.
- L'intera opera non deve superare i 60 cm x 60 cm.
- Non ci sono limiti di altezza.
- Se si utilizza un pannello per torte, deve essere completamente rivestito in un mezzo commestibile e bordato con nastro.

E - TORTA DIPINTA A MANO

Pittura a mano con un tema a scelta.

REGOLE

- È possibile utilizzare qualsiasi mezzo commestibile.
- Tema a scelta.
- Ogni piano - o l'intera torta - possono essere scolpiti.
- La struttura e / o i piani della torta devono essere completamente ricoperti di pasta di zucchero, glassa reale o cioccolato.
- Tutta la decorazione esterna deve essere completamente commestibile senza supporti interni non commestibili. Sono tuttavia consentiti fiori e foglie di zucchero.
- La torta e tutti i distanziatori devono essere ricoperti di pasta di zucchero, glassa reale o cioccolato.
- Sono consentiti supporti interni ed esterni per i piani o per la struttura della torta.
- Non sono consentite decorazioni artificiali.
- Il nastro è ammesso al bordo del pannello torta.
- La tortiera deve essere completamente rivestita con mezzi edibili e bordata con nastro.
- L'opera non deve superare i 45 cm x 45 cm.
- Nessuna limitazione di altezza.

F - PLACCA DECORATA

Anniversari dell'anno 2021 a base di pastillage, pasta di zucchero o cioccolato.

REGOLE

- Tutti gli elementi sulla placca, PLACCA COMPRESA, devono essere interamente commestibili.
- L'opera deve essere eseguita interamente a mano. I tappetini, e gli stampi non possono essere utilizzati.
- La placca può essere presentata ma non fissata su un supporto non commestibile o su un tabellone non commestibile.
- La base deve essere completamente rivestita.
- La placca, compreso il supporto, non deve superare i 25 cm x 25 cm.
- Nessuna limitazione di altezza.

G - TORTA IN GHIACCIA REALE DI 1, 2 O 3 LIVELLI

REGOLE .

- Tutti i PIANI devono essere ricoperti solo con GHIACCIA REALE.
- Tutte le decorazioni devono essere realizzate esclusivamente in ghiaccia reale.
- Non è consentita la decorazione non commestibile.
- Il modelling è ammesso, ma dovrà essere completamente ricoperto in ghiaccia reale.
- Supporti interni consentiti, solo non visibili
- L'opera non deve superare i 35 cm x 35 cm
- Nessuna limitazione di altezza.

H - PASTA FROLLA ARTISTICA

L'opera tridimensionale deve essere interamente realizzata in pasta frolla.

REGOLE:

- L'opera in pasta frolla deve essere assemblata con un collante edibile (cioccolato, pasta di zucchero, ghiaccia...)
- Deve avere per tema un legame con la propria regione (monumneit, paesaggi tradizionali, tradizioni...). È necessario scrivere sull'opera, con materiali edibili, il tema scelto.
- Non è permesso l'utilizzo di alcun sostegno interno in materiale non edibile.
- La frolla potrà essere naturale, colorata in pasta, dipinta o anche decorata con altri ornamenti edibili, a patto che questi ultimi non ricoprano più del 20% della superficie e la frolla resti comunque la protagonista.
- La base dell'opera non deve superare la dimensione di 40x40cm.
- Non ci sono vincoli di altezza se non quelli dettati dal buonsenso.
- La scenografia che concorre ad abbellire l'opera (ove presente) deve sottostare alle stesse regole dell'opera stessa.

I - ESPOSIZIONE 3D DI UNA SERIE DI 4 BISCOTTI DECORATI: ANNIVERSARI IMPORTANTI

Esposizione di un SET 3D DI 4 BISCOTTI DECORATI ispirati ad un anniversario importante a scelta libera.

REGOLE

- Il design deve essere in 3D.
- I biscotti e la decorazione sui biscotti devono essere completamente commestibili e assemblati usando solo un mezzo commestibile (ad es. Glassa reale, pasta di zucchero, cioccolato).
- Sono consentiti supporti non commestibili per l'assemblaggio dei biscotti.
- Gli stand non commestibili sono autorizzati.

L - PICCOLA OPERA DECORATIVA

REGOLE

- Una piccola opera decorativa a scelta.
- L'opera DEVE essere coperta completamente con mezzi commestibili senza supporti esterni visibili.
- I supporti interni sono consentiti ma non sono consentiti supporti o fili esterni visibili.
- I fiori di zucchero possono contenere fili, nastro, stame e centri di polistirolo ma devono essere utilizzati nel contesto.
- L'opera non deve superare i 25 cm x 25 cm con un'altezza massima di 25 cm.
- Se si utilizza un pannello per torte, deve essere completamente rivestito in un mezzo commestibile e bordato con nastro.

M - CONCORSO IN COPPIA: QUESTO È AMORE!

Aperto a squadre di 2 persone

REGOLE

- Il display deve rispettare il tema e una targa di zucchero deve indicare il tema.
- Non ci sono restrizioni sulla combinazione di stili.
- Devono essere utilizzati solo mezzi commestibili.
- Sono ammessi supporti interni, ma non sono ammessi supporti esterni visibili, tranne nei fiori e nelle foglie di zucchero.
- I fiori e le foglie di zucchero possono contenere fili, nastro, stame e centri di polistirolo tutti usati nel contesto.
- L'opera non deve superare i 35 cm x 35 cm
- Nessuna limitazione di altezza.

N - 6 - 12 ANNI: IL MIO CARTONE PREFERITO

Una torta rotonda di 15 cm a più livelli aperta a persone di età compresa tra 6 e 12 anni.
Crea una torta usando il tema "MY FAVORITE CARTOON".

REGOLE

- La torta o i soggetti in modelling devono essere ricoperti di pasta di zucchero o glassa reale.
- Tutte le decorazioni devono essere commestibili al 100% senza supporti interni non commestibili.
- Nessun supporto interno.
- L'opera non deve superare i 25 cm x 25 cm
- Nessuna limitazione di altezza.
- La torta deve essere completamente coperta di pasta di zucchero e bordata con nastro.

O - OPERA DECORATIVA 12 - 18 ANNI

Aperto solo a persone di età compresa tra 12 e 18 anni.

Un'OPERA decorativa completamente decorata con qualsiasi mezzo commestibile che potrebbe essere utilizzato in pasticceria. Crea un'opera decorativa dalla tua immaginazione.

REGOLE

- Potrebbe trattarsi di un singolo pezzo da esposizione o di un gruppo di soggetti.
- NO supporti esterni visibili.
- I fiori di zucchero possono contenere fili, nastro, stame e centri di polistirolo tutti usati nel contesto.
- I supporti interni sono consentiti ma non devono essere visibili.
- L'opera non deve superare i 35 cm x 35 cm
- Nessuna limitazione di altezza.
- Se si utilizza una base per torte, deve essere completamente rivestita in pasta di zucchero e bordata con nastro.

P - SCUOLE ALBERGHIERE: TORTA A₃ LIVELLI + TORTA VERA PER DEGUSTAZIONE

Aperto a gruppi di massimo 10 persone.

Una esposizione decorativa destinata al consumo e completamente decorata con qualsiasi mezzo commestibile che potrebbe essere utilizzato in pasticceria.

REGOLE

- Potrebbe trattarsi di un singolo pezzo da esposizione.
- L'opera deve essere coperta completamente in pasta di zucchero, ghiaccia reale o cioccolato senza supporti esterni visibili, ad eccezione di quelli utilizzati nei fiori e nelle foglie di zucchero.
- I fiori di zucchero possono contenere fili, nastro, stame e centri di polistirolo ma devono essere utilizzati nel contesto.
- I supporti interni sono consentiti ma non devono essere visibili.
- Dummies are permitted.
- L'intera opera non deve superare i 60 cm x 60 cm
- Non ci sono limiti di altezza.
- La torta deve essere completamente rivestita e bordata con nastro.
- È necessario presentare una torta vera per la degustazione dei giudici.

Q - OPERA IN PASTA POLIMERICA. TEMA: MEMORIE VINTAGE!

Un'esposizione decorativa completamente decorata.

REGOLE

- Una piccola opera decorativa
- L'opera non deve superare i 35 cm x 35 cm con un'altezza massima di 35 cm